

※給食物資材料名(年間契約物資・学期契約物資・月契約物資)については、中学校、特別支援学校分をあわせて記載しております。給食センターやコースによって使用する物資が異なりますので、物資の記号・番号をよくご確認ください。

平成30年6月コース割表

※下記コース割表で各学校の該当コース(Ⓐ・Ⓑコース)をご確認の上、各コースの日付で献立表をご覧ください。よろしくお願いいたします。

	Ⓐコース		Ⓑコース	
東区	志賀 城香 照葉 和白		香椎第1 香椎第2 香椎第3	箱崎 福岡 和白丘
博多区	那珂 席田		板付 三筑 千代 東光	博多 東住吉 吉塚
中央区	警固 当仁	平尾 友泉		
城南区	城西		梅林 片江	城南 長尾
南区	日佐 柏原 高宮 長丘	野間 花畑 春吉	筑紫丘 三宅 宮竹	横手 老司
早良区			原 百道	

[アレルギー対応食を申し込まれた方へ]

- ・詳細献立表は、基本食分で作成しています。
- ・アレルギー対応献立の詳細については、詳細献立表の「アレルギー対応食の有無」(下記参照)をご確認の上、別添の「アレルギー対応食変更一覧[中学校・特別支援学校(第1・第2給食センター)]」で対象の献立をご覧ください。

(例)

アレルギー対応食の有無

コース	牛乳	主食	おかず	おもな材料	調味料	アレルギー対応食の有無		
						卵	乳	8種
10 (火)	12 (木)	○ 麦ご飯	ハヤシライス	牛肉、人参、玉ねぎ、★1マッシュルーム、 ◎15にんにく、 <b>脱脂粉乳</b> 、菜種油	塩、◎16洋こしょう、◎51トマトケチャップ、 ◎47ウスターソース、◎54ハヤシルウ、 ◎61デミグラスソース、◎40トマトピューレー	○	○	○
			アスパラソテー	◎34ローズハム、人参、グリーンアスパラガス、 キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎16洋こしょう、◎44濃口しょうゆ			
			パイン&ピーチ	※14パインアップル、※13黄桃				

ご不明な点がございましたら、各学校または福岡市立第1給食センター(611-6851)にお尋ねください。

1ページ目のコース割をご確認の上、該当コースの日付でご確認ください。

コース		牛乳	主食	おかず	おもな材料	調味料	アレルギー対応食の有無			
(A)	(B)						卵	乳	8種	
1 (金)	4 (月)	○	麦ご飯	豚丼	豚肉、※2こんにやく(つき出し)、人参、玉ねぎ、青ねぎ、干しいたけ(カット)、◎2でん粉、菜種油	三温糖、◎9清酒、◎44濃口しょうゆ				
				すまし汁	◎65角切り豆腐、※7かまぼこ、えのきたけ、◎43わかめ	※18昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎9清酒、◎44濃口しょうゆ、◎45淡口しょうゆ、塩				
				かぼちゃサラダ	◎33ツナ油漬け、かぼちゃ(角切り)、きゅうり、◎50マヨネーズ、◎6ヨーグルト(無糖)	塩、◎16洋こしょう	○	○	○	
				一食フィッシュアーモンド	※11一食フィッシュ(アーモンド入り)					
4 (月)	1 (金)	○	背割り米粉パン	ウインナーソテー	★4ウインナーソーセージ、◎2でん粉、菜種油	上白糖、◎51トマケチャップ、◎47ウスターソース				
				パプリカ煮	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、※26むき枝豆、菜種油	◎18パプリカ、塩、◎16洋こしょう、◎56コンソメの素				
				キャベツソテー	キャベツ、菜種油	塩、◎16洋こしょう				
				みかんジュース	◎89みかんジュース					
5 (火)	6 (水)	○	麦ご飯	キーマカレー	鶏肉、煮大豆(クラッシュ)、玉ねぎ、人参、じゃがいも、なす、◎15にんにく、 <b>脱脂粉乳</b> 、菜種油	塩、◎16洋こしょう、◎56コンソメの素、◎58カレー粉、◎51トマケチャップ、◎47ウスターソース、◎52カレールウ、◎53ドライカレー	○	○	○	
				ごぼうサラダ	◎34ロースハム、人参、キャベツ、きゅうり、ごぼう、 <b>白ごま(すり)</b> 、 <b>白ごま(いり)</b> 、◎50マヨネーズ、菜種油	◎44濃口しょうゆ、塩、◎16洋こしょう	○		○	
				プチアセロラゼリー	★19プチアセロラゼリー					
6 (水)	5 (火)	○	麦ご飯	あじフライ	★9あじフライ、菜種油(揚げ油)				○	
				卓上中濃ソース	◎48卓上中濃ソース			○	○	○
				大豆と野菜の炒り煮	鶏肉、大豆、※6ちくわ、じゃがいも、※1こんにやく(角)、人参、★32ごぼう(小口切り)、干しいたけ(1/4カット)、※25さやいんげん、菜種油	三温糖、◎10本みりん、◎9清酒、◎44濃口しょうゆ				
				和風あえ	キャベツ、きゅうり、◎43わかめ、かつお節(糸削り)	上白糖、◎44濃口しょうゆ、◎46食酢				
				するめ	★3するめ					
7 (木)	8 (金)	○	麦ご飯	シュウマイ	★14シュウマイ				○	
				二杯酢	◎60二杯酢					
				豚肉のオイスターソース炒め	豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、※12たけのこ、小松菜、◎15にんにく、◎2でん粉、菜種油	三温糖、◎44濃口しょうゆ、◎9清酒、◎62オイスターソース				
				もやしのナムル	もやし、人参、 <b>白ごま(いり)</b> 、 <b>白ごま(すり)</b> 、◎3ごま油	塩、◎44濃口しょうゆ			○	
8 (金)	7 (木)	○	キャロット食パン	福岡野菜のコロッケ	◎67市内産野菜コロッケ、菜種油(揚げ油)				○	
				卓上中濃ソース	◎48卓上中濃ソース			○	○	○
				コンソメスープ	◎35ベーコン、◎21マカロニ(シェル)、人参、玉ねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎16洋こしょう、◎14ガーリック、◎44濃口しょうゆ、◎56コンソメの素			○	
				チキンドレッシングサラダ	◎36チキン水煮、人参、キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎16洋こしょう、◎45淡口しょうゆ、◎7レモン果汁、◎46食酢				
				一食チーズ	◎38一食チーズ			○	○	

\* ご飯につきましては、4月に配付の「平成30年度給食物資材料名『ご飯』」一覧表を参照してください。  
 \* パンにつきましては、4月に配付の「平成30年度給食物資材料名『パン』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。  
 ◎マークの物資につきましては、4月に配付の「平成30年度分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。  
 ※マークの物資につきましては、4月に配付の「平成30年度1学期分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。  
 ★マークの物資につきましては、別添の「平成30年6月分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。  
 ・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「平成30年6月 アレルギー対応食変更一覧 [中学校・特別支援学校(第1・第2給食センター)]」を参照してください。  
 ・海産物については、業者からえび、かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、給食物資材料名の一覧表に記載しています。その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。  
 ・ご不明な点は、各学校または第1給食センター(611-6851)までお尋ねください。

1ページ目のコース割をご確認の上、該当コースの日付でご確認ください。

コース		牛乳	主食	おかず	おもな材料	調味料	アレルギー対応食の有無		
(A)	(B)						卵	乳	8種
11 (月)	12 (火)	○	麦ご飯	いわしの梅煮	★30いわし、しょうが、※29梅干し(ペースト)、 ◎2でん粉	◎9清酒、三温糖、◎44濃口しょうゆ、 ◎10本みりん			
				牛肉とごぼうの炒り煮	牛肉、人参、※2こんにやく(つき出し)、 ※12たけのこ、ごぼう、※25さやいんげん、菜種油	三温糖、◎10本みりん、◎9清酒、 ◎44濃口しょうゆ			
				きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり、◎43わかめ	上白糖、◎46食酢、◎44濃口しょうゆ			
12 (火)	11 (月)	○	くるみパン	コーンクリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、コーン(ホール)、 ◎41コーン(クリーム)、グリーンピース、 <b>牛乳</b> 、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎4マーガリン、 ◎1 <b>小麦粉</b> 、菜種油	塩、◎16洋こしょう、◎56コンソメの素	○	○	○
				フレンチサラダ	◎34ロースハム、キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎16洋こしょう、◎8りんご酢			
				ハスカップゼリー	★18ハスカップゼリー				
13 (水)	14 (木)	○	麦ご飯	四川豆腐	◎29豆腐、豚肉、人参、玉ねぎ、にら、 ◎15にんにく、しょうが、◎3 <b>ごま油</b> 、 ◎2でん粉、菜種油	三温糖、塩、◎9清酒、◎44濃口しょうゆ、 ◎57中華スープの素、◎19トウバンジャン、 ◎13唐辛子			○
				わかめスープ	鶏肉、玉ねぎ、◎43わかめ、干しいたけ(カット)、 青ねぎ	※18昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、 ◎9清酒、◎44濃口しょうゆ、 ◎45淡口しょうゆ			
				ツナ大豆	◎33ツナ油漬け、※24煮大豆、人参、えのきたけ、 ※26むき枝豆、しょうが、菜種油	三温糖、◎9清酒、◎44濃口しょうゆ			
14 (木)	13 (水)	○	ミルクパン	黒豆きな粉スプレッド	※4 <b>黒豆きな粉スプレッド</b>			○	○
				春巻	★15春巻、菜種油(揚げ油)				○
				鶏肉のフォー	◎23ビーフン(平麺タイプ)、鶏肉、玉ねぎ、もやし、 ※12たけのこ、青ねぎ、しょうが、菜種油	塩、◎16洋こしょう、◎9清酒、 ◎45淡口しょうゆ、◎7レモン果汁、 ◎55鶏ガラスープ			
				アスパラサラダ	◎34ロースハム、グリーンアスパラガス、キャベツ、 コーン(ホール)、◎50 <b>マヨネーズ</b> 、菜種油	◎44濃口しょうゆ、塩、◎16洋こしょう	○		○
15 (金)	18 (月)	○	麦ご飯	ビーフカレー	牛肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、◎15にんにく、 <b>脱脂粉乳</b> 、菜種油	塩、◎16洋こしょう、◎56コンソメの素、 ◎58カレー粉、◎11赤ワイン、 ◎51トマトケチャップ、 ◎47ウスターソース、◎52カレールウ、 ◎53ドライカレー	○	○	○
				海藻サラダ	◎33ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、 ※20海藻ミックス、菜種油	上白糖、塩、◎45淡口しょうゆ、◎8りんご酢			
				ピーチ&ナタデココ	※13黄桃、★20ナタデココ				
18 (月)	15 (金)	○	チーズ ツイスト	五目卵焼き	★13 <b>五目卵焼き</b> 、菜種油		○		○
				長崎皿うどん	豚肉、※23 <b>むきえび</b> 、※8てんぷら(角天)、 人参、玉ねぎ、※12たけのこ、キャベツ、 干しいたけ(カット)、小松菜、◎15にんにく、 ◎3 <b>ごま油</b> 、◎2でん粉、菜種油	塩、◎16洋こしょう、◎9清酒、 ◎44濃口しょうゆ、◎57中華スープの素			
				一食揚げ麺	★2 <b>一食揚げ麺</b>				○
				一食フィッシュ	※10一食フィッシュ				

\* ご飯につきましては、4月に配付の「平成30年度給食物資材料名『ご飯』」一覧表を参照してください。  
 \* パンにつきましては、4月に配付の「平成30年度給食物資材料名『パン』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。  
 ◎マークの物資につきましては、4月に配付の「平成30年度分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。  
 ※マークの物資につきましては、4月に配付の「平成30年度1学期分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。  
 ★マークの物資につきましては、別添の「平成30年6月分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。  
 ・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「平成30年6月 アレルギー対応食変更一覧 [中学校・特別支援学校(第1・第2給食センター)]」を参照してください。  
 ・海産物については、業者からえび、かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、給食物資材料名の一覧表に記載しています。その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。  
 ・ご不明な点は、各学校または第1給食センター(611-6851)までお尋ねください。

1ページ目のコース割をご確認の上、該当コースの日付でご確認ください。

コース		牛乳	主食	おかず	おもな材料	調味料	アレルギー対応食の有無			
(A)	(B)						卵	乳	8種	
19 (火)	20 (水)	○	五目飯	さばの塩焼き	★11さばの塩焼き, 菜種油	三温糖, ◎9清酒, ◎44濃口しょうゆ				
				肉じゃが	豚肉, じゃがいも, ※2こんにやく(つき出し), 人参, 玉ねぎ, ※25さやいんげん, 菜種油					
				きゅうりの塩もみ	きゅうり					塩
20 (水)	19 (火)	○	麦ご飯	豚肉のしょうが煮	豚肉, 人参, 玉ねぎ, しょうが, 菜種油	◎9清酒, 三温糖, ◎44濃口しょうゆ				
				みそ汁	◎65角切り豆腐, ◎64油揚げ, じゃがいも, 玉ねぎ, 青ねぎ, ◎43わかめ	◎32煮干し(出し用), ◎27麦みそ, ◎26米みそ				
				枝豆	枝豆(さや付き)	塩				
21 (木)	22 (金)	○	麦ご飯	大豆ふりかけ	★6大豆ふりかけ				○	
				もずくの天ぷら	★7もずく, ※23むきえび, ※7かまぼこ, 人参, 玉ねぎ, ◎1小麦粉, ◎2でん粉, 菜種油(揚げ油)	塩	○	○	○	
				天つゆ	◎59天つゆ					
				ゴーヤチャンプルー	豚肉, 鶏卵, ◎29豆腐, ★8にがうり, 人参, 玉ねぎ, キャベツ, もやし, かつお節(碎片), 菜種油	塩, ◎16洋こしょう, ◎44濃口しょうゆ, ◎9清酒	○		○	
				パインアップル	★21冷凍パインアップル					
22 (金)	21 (木)	○	枝豆 ロールパン	スパゲッティミートソース	◎20スパゲッティ, 豚肉, 煮大豆(クラッシュ), 人参, 玉ねぎ, なす, ◎15にんにく, 菜種油	塩, ◎16洋こしょう, ナツメグ, ◎11赤ワイン, ◎51トマトケチャップ, ◎40トマトピューレー, ◎47ウスターソース, ◎56コンソメの素			○	
				ツナドレッシングサラダ	◎33ツナ油漬け, 人参, キャベツ, きゅうり, 菜種油	上白糖, 塩, ◎16洋こしょう, ◎44濃口しょうゆ, ◎7レモン果汁, ◎46食酢				
				ヨーグルト	★17ヨーグルト			○	○	
25 (月)	26 (火)	○	麦ご飯	鶏飯(けいはん)	鶏肉, ★36錦糸卵, 人参, 玉ねぎ, 青ねぎ, 干しいたけ(カット)	三温糖, ◎44濃口しょうゆ, ◎10本みりん, ◎55鶏ガラスープ, さば節(出し用), ※18昆布(出し用), ◎9清酒, ◎45淡口しょうゆ, 塩	○		○	
				きざみのり	きざみのり					
				きびなごフライ	★10きびなごフライ, 菜種油(揚げ油)				○	
				卓上中濃ソース	◎48卓上中濃ソース			○	○	○
				きんぴらごぼう	※8てんぷら(角天), 人参, ★33線ごぼう, 白ごま(いり), ◎3ごま油, 菜種油	三温糖, ◎10本みりん, ◎44濃口しょうゆ, ◎13唐辛子				○
26 (火)	25 (月)	○	ワン ローフ型 食パン	能古島産 甘夏マーマレード	★5能古島産甘夏マーマレード				○	
				鶏肉のマリネ焼き	鶏肉, 人参, ピーマン, 玉ねぎ, 菜種油	上白糖, 塩, ◎16洋こしょう, ◎14ガーリック, ◎12白ワイン, ◎44濃口しょうゆ				
				ポトフ	◎35ベーコン, じゃがいも, 人参, 玉ねぎ, キャベツ, 菜種油	塩, ◎16洋こしょう, ベイリーフ, ◎56コンソメの素, ◎17洋辛子				
				アーモンド ドレッシングサラダ	人参, キャベツ, きゅうり, コーン(ホール), ※5アーモンド(粉末), 菜種油	上白糖, 塩, ◎44濃口しょうゆ, ◎46食酢				

\* ご飯につきましては、4月に配付の「平成30年度給食物資材料名『ご飯』」一覧表を参照してください。  
 \* パンにつきましては、4月に配付の「平成30年度給食物資材料名『パン』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。  
 ◎マークの物資につきましては、4月に配付の「平成30年度分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。  
 ※マークの物資につきましては、4月に配付の「平成30年度1学期分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。  
 ★マークの物資につきましては、別添の「平成30年6月分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。  
 ・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「平成30年6月 アレルギー対応食変更一覧 [中学校・特別支援学校(第1・第2給食センター)]」を参照してください。  
 ・海産物については、業者からえび、かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、給食物資材料名の一覧表に記載しています。その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。  
 ・ご不明な点は、各学校または第1給食センター(611-6851)までお尋ねください。

1ページ目のコース割をご確認の上、該当コースの日付でご確認ください。

コース		牛乳	主食	おかず	おもな材料	調味料	アレルギー対応食の有無		
(A)	(B)						卵	乳	8種
27 (水)	28 (木)	○	麦ご飯	ひじきのつくだ煮	※21ひじきのつくだ煮				
				レバーとじゃがいもの揚げ煮	◎63鶏レバー, じゃがいも, 菜種油(揚げ油)	◎10本みりん, 上白糖, ◎44濃口しょうゆ			
				切干し大根のスープ	豚肉, 切干し大根, 人参, 青ねぎ, 玉ねぎ, 干しいたけ(カット), <b>白ごま(すり)</b> , ◎3 <b>ごま油</b> , ◎2でん粉, 菜種油	塩, ◎16洋こしょう, ◎9清酒, ◎44濃口しょうゆ, ◎57中華スープの素			○
				野菜の甘酢漬	人参, キャベツ, もやし	上白糖, ◎44濃口しょうゆ, ◎46食酢, ◎13唐辛子			
28 (木)	27 (水)	○	背割り コッペパン	チリコンカン	豚肉, 大豆, 人参, 玉ねぎ, ◎15にんにく, 菜種油	塩, ◎16洋こしょう, ◎18パプリカ, ★1チリパウダー, ◎51トmatケチャップ, ◎47ウスターソース, ◎54ハヤシルウ, ◎61デミグラスソース			○
				コーンスープ	鶏肉, じゃがいも, 玉ねぎ, ◎41コーン(クリーム), コーン(ホール), <b>脱脂粉乳</b> , <b>牛乳</b> , ◎2でん粉, 菜種油	塩, ◎16洋こしょう, ◎56コンソメの素	○	○	○
				ミニトマト	ミニトマト				
29 (金)	○	麦ご飯	魚のソース焼き	★35シルバーの塩焼き(うす塩), しょうが, ◎2でん粉, 菜種油	◎44濃口しょうゆ, ◎47ウスターソース, 上白糖, ◎9清酒				
			がんもどきの五目煮	鶏肉, ★16がんもどき, ※3糸こんにゃく, じゃがいも, 人参, 玉ねぎ, ※25さやいんげん, しょうが, 菜種油	三温糖, ◎9清酒, ◎44濃口しょうゆ				
			もやしと小松菜のあえもの	もやし, 人参, 小松菜, かつお節(糸削り)	上白糖, 塩, ◎44濃口しょうゆ, ◎46食酢				
29 (金)	○	横割り 丸パン	スライスチーズ	◎37 <b>スライスチーズ</b>			○	○	
			ハンバーグ	★12ポークハンバーグ, 玉ねぎ, ◎2でん粉, 菜種油	上白糖, ◎61デミグラスソース, ◎47ウスターソース			○	
			ミネストローネ	鶏肉, ◎21 <b>マカロニ(シェル)</b> , じゃがいも, 人参, 玉ねぎ, キャベツ, ◎39トmat水煮, ◎15にんにく, 菜種油	塩, ◎16洋こしょう, ベイリーフ, ◎56コンソメの素, ◎40トmatピューレー			○	
			ツナサラダ	◎33ツナ油漬け, 人参, キャベツ, きゅうり, ◎50 <b>マヨネーズ</b>	塩, ◎16洋こしょう, ◎7レモン果汁	○	○		

- \* ご飯につきましては、4月に配付の「平成30年度給食物資材料名『ご飯』」一覧表を参照してください。
- \* パンにつきましては、4月に配付の「平成30年度給食物資材料名『パン』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。
- ◎マークの物資につきましては、4月に配付の「平成30年度分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。
- ※マークの物資につきましては、4月に配付の「平成30年度1学期分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。
- ★マークの物資につきましては、別添の「平成30年6月分 給食物資材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。
- ・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「平成30年6月 アレルギー対応食変更一覧 [中学校・特別支援学校(第1・第2給食センター)]」を参照してください。
- ・海産物については、業者からえび、かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、給食物資材料名の一覧表に記載しています。その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。
- ・ご不明な点は、各学校または第1給食センター(611-6851)までお尋ねください。

給食センターやコースによって使用する物資が異なります。物資の番号をよくご確認ください。

★6月に使用する物資

福岡市教育委員会

番号	品名	食材料名
★1	チリパウダー	パプリカ, 唐辛子, クミン, オレガノ, ガーリック(大豆), ディルシード, 塩
★2	一食揚げ麺	<b>小麦</b> , 菜種油
★3	するめ	いか ◆(同一ライン)キウイフルーツ, 鶏卵, 牛乳, 小麦, ピーナッツ, えび, くるみ, 大豆, バナナ, カシューナッツ, ごま
★4	ウインナーソーセージ	豚肉, 食用油脂, 豚レバー, でん粉(じゃがいも), 糖類, 塩, 香辛料, 調味料, 製造用剤, pH調整剤, 発色剤 ◆(同一ライン)小麦, 鶏卵, 牛乳, えび, かに, 牛肉, 大豆, 鶏肉, ゼラチン
★5	能古島産 甘夏マーマレード	糖類, 甘夏, 増粘剤, 酸味料, 香料 ◆(同一ライン)小麦, 牛乳, ピーナッツ, りんご, 大豆, オレンジ, バナナ
★6	大豆ふりかけ	大豆, <b>ごま</b> , しょうゆ, 糖類, 塩, じゃがいも, 黒のり, でん粉(コーン), たんぱく加水分解物, みりん(もち米, 米, 米こうじ, タピオカ, さつまいも), かぼちゃ, カルシウム, マグネシウム, ピロリン酸鉄, 加工でん粉, 着色料, ビタミン類 ◆(同一ライン)牛乳, 鶏卵, えび, かに, 小麦, そば, ピーナッツ, あわび, いか, いくら, オレンジ, カシューナッツ, キウイフルーツ, 牛肉, くるみ, さけ, さば, 鶏肉, バナナ, 豚肉, まつたけ, もも, やまいも, りんご, ゼラチン
★7	もずく	もずく, pH調整剤
★8	にがうり	にがうり ◆(同一ライン)大豆
★9	あじフライ	【具】あじ ◆(同一ライン)いか, さば, さけ, 大豆, ごま
		【衣】パン粉[ <b>小麦</b> , ショートニング(パーム, 菜種), イースト, 糖類, 塩, 米こうじ], <b>小麦</b> , バッターミックス[でん粉(コーン), 糖類, 植物性たんぱく( <b>小麦</b> ), 増粘剤, 塩, こしょう] ◆(同一ライン)いか, さば, さけ, 大豆, ごま
★10	きびなごフライ	【具】きびなご ◆(同一ライン)えび, いか, さば, ごま, 鶏卵 ※きびなごには, 魚卵が入っている可能性があります。
		【衣】パン粉( <b>小麦</b> , パーム, さとうきび, てんさい, やし, キャッサバ, さつまいも), <b>小麦</b> , でん粉(コーン), 植物性たんぱく(大豆), 菜種油, 塩, こしょう ◆(同一ライン)えび, いか, さば, ごま, 鶏卵
★11	さばの塩焼き	さば, 塩 ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, さけ ◆(同一工場)いか, 大豆
★12	ポークハンバーグ	豚肉, 玉ねぎ, でん粉(じゃがいも), 植物性たんぱく(大豆), 糖類, しょうが, 塩, エキス(かつお, さとうきび), 香辛料, ワイン(ぶどう, ハーブ, てんさい, コーン, さつまいも), 調味料 ◆(同一ライン)オレンジ, 牛肉, 鶏肉, 豚肉, りんご, ゼラチン, ごま

◆マークについて

同一ラインまたは同一工場内において, 原材料に使用していないが, 製造段階で極めて微量混入する可能性が完全に否定できない場合, 製造業者が自主的に情報を提供する「注意喚起」表示です。(厚生労働省推奨)

※海産物については, 業者からえび, かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ, 給食物資材料名の一覧表に記載しています。その他の海産物についても, えび, かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。

※加工品に含まれるしょうゆについては, 小麦・大豆を原料としています。

給食センターやコースによって使用する物資が異なります。物資の番号をよくご確認ください。

## ★6月に使用する物資

福岡市教育委員会

番号	品名	食材料名
★13	五目卵焼き	<b>鶏卵</b> , だし汁(てんさい, さつまいも, かつお, かたくちいわし), 人参, グリンピース, コーン, たけのこ, でん粉, しいたけ, しょうゆ, 砂糖, 塩 ◆(同一ライン)牛乳, 豚肉, 鶏肉, かに
★14	シュウマイ	<b>【具】</b> 鶏肉, 玉ねぎ, パン粉( <b>小麦</b> , パーム油, イースト), 植物性たんぱく(大豆), ひじき, でん粉(コーン), ごぼう, しょうゆ, 人参, 糖類, 発酵調味料(じゃがいも, てんさい), 油揚げ(大豆, 菜種油), エキス(かたくちいわし), 塩, 香辛料 ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, いか, えび, かに, くるみ, ごま, 豚肉, ゼラチン
		<b>【皮】小麦</b> , 塩 ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, いか, えび, かに, くるみ, ごま, 豚肉, ゼラチン
★15	春巻	<b>【具】</b> キャベツ, 玉ねぎ, 人参, 菜種油, たけのこ, 春雨(じゃがいも, さつまいも), 糖類, でん粉, 植物性たんぱく(大豆), しょうゆ, 塩, 干しいたけ, にら, こしょう, にんにく, ビロリン酸鉄 ◆(同一ライン)えび, かに, 牛乳, いか, ごま, さけ, 豚肉
		<b>【皮】小麦</b> , 米粉, 塩 ◆(同一ライン)えび, かに, 牛乳, いか, ごま, さけ, 豚肉
★16	がんもどき	豆腐, 植物性たんぱく(大豆), 菜種油, 人参, でん粉(コーン) ◆(同一ライン)鶏卵, 小麦, えび, いか, やまいも, ごま
★17	ヨーグルト	<b>牛乳, 乳製品(脱脂粉乳, バター)</b> , 砂糖, <b>ミルクカルシウム</b> , 寒天, 香料, 安定剤(りんご), ビロリン酸鉄, ビタミン類 ◆(同一ライン)鶏卵, オレンジ, 大豆, もも, 小麦
★18	ハスカップゼリー	糖類, ハスカップ, 酸味料, 増粘剤, クエン酸鉄, 香料 ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, 小麦, オレンジ, 大豆, もも, りんご, ゼラチン
★19	プチアセロラゼリー	糖類(コーン, じゃがいも), アセロラ, 増粘剤, 酸味料, クエン酸鉄, 香料, pH調整剤, 消泡剤(大豆) ◆(同一ライン)牛乳, 鶏卵, オレンジ, もも, りんご, ゼラチン, 鶏肉, 豚肉, 牛肉
★20	ナタデココ	ナタデココ, 砂糖, パインアップル, 酸味料, 香料
★21	冷凍パインアップル	パインアップル, 砂糖, 酸味料 ◆(同一工場)オレンジ, りんご, キウイフルーツ, もも, バナナ, 大豆, ゼラチン
★22	いわしの梅煮 (有田・箱崎支所のみ)	いわし, 梅, 糖類, しょうゆ, 発酵調味料(米, さとうきび, コーン, じゃがいも), 塩, 増粘剤 ◆(同一ライン)オレンジ, さば, ごま ※いわしには, 魚卵が入っている可能性があります。
★23	さばのみそ煮	さば, みそ, みりん(コーン, じゃがいも, さつまいも, 米), 砂糖, でん粉 ◆(同一工場)鶏卵, 牛乳, 小麦, えび, かに, いか, オレンジ, 牛肉, さけ, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご, ゼラチン, ごま
★24	たくあん	干しだいこん, 糖類, 塩, 食酢(さとうきび), 唐辛子, むか類, 調味料( <b>小麦</b> ), 酒精, 酸味料, ビタミン類 ◆(同一ライン)大豆

## ◆マークについて

同一ラインまたは同一工場内において, 原材料に使用していないが, 製造段階で極めて微量混入する可能性が完全に否定できない場合, 製造業者が自主的に情報を提供する「注意喚起」表示です。(厚生労働省推奨)

※海産物については, 業者からえび, かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ, 給食物資材料名の一覧表に記載しています。

その他の海産物についても, えび, かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。

※加工品に含まれるしょうゆについては, 小麦・大豆を原料としています。

給食センターやコースによって使用する物資が異なります。物資の番号をよくご確認ください。

★6月に使用する物資

福岡市教育委員会

番号	品名	食材料名
★25	大豆昆布 (特別支援学校のみ)	大豆, 昆布, 砂糖, しょうゆ, エキス(かつお節, 酵母), 食酢(さとうきび, 米, コーン, じゃがいも, さつまいも, 塩) ◆(同一ライン)牛乳, ごま ◆(同一工場)小麦, ピーナッツ, カシューナッツ
★26	きな粉大豆 (アレルギー対応食のみ)	大豆, きな粉(大豆), 糖類, ショートニング(パーム), デキストリン(さつまいも), 植物油(菜種, コーン) ◆(同一工場)ピーナッツ, 小麦, えび, 牛乳, カシューナッツ, ごま, くるみ, バナナ
★27	黒糖そら豆 (アレルギー対応食のみ)	そら豆, 黒砂糖, 菜種油, 塩 ◆(同一工場)小麦, 鶏卵, 牛乳, ピーナッツ, えび, かに, いか, くるみ, 大豆, 鶏肉, さけ, ごま, カシューナッツ
★28	湯葉(干し) (アレルギー対応食のみ)	大豆, 着色料
★29	みかん (特別支援学校のみ)	みかん, 砂糖, 酸味料
★30	いわし (第1・2センターのみ)	いわし ◆(同一ライン)いか, さけ, えび, 鶏卵, ごま, 小麦, 大豆, さば ※いわしには, 魚卵が入っている可能性があります。
★31	ごぼう(ささがき)	ごぼう ◆(同一工場)大豆
★32	ごぼう(小口切り)	ごぼう ◆(同一ライン)大豆
★33	線ごぼう	ごぼう ◆(同一ライン)大豆
★34	ホキ米粉フライ (特別支援学校のみ)	【具】ホキ ◆(同一ライン)ごま, さば, さけ, いか, 小麦, 大豆
		【衣】米粉パン粉(米粉, オリーブ油, 砂糖, イースト, 塩, pH調整剤, 増粘剤), バッターミックス[こしょう, でん粉(コーン), 食物繊維(なら, しい), エキス(酵母), 加工でん粉(キャッサバ)] ◆(同一ライン)ごま, さば, さけ, いか, 小麦, 大豆
★35	シルバーの塩焼き (うす塩)	シルバー, 塩 ◆(同一ライン)小麦, 大豆, さば, さけ, いか, ごま
★36	錦糸卵	鶏卵, だし汁(しょうゆ, てんさい, さつまいも, かつお, かたくちいわし), でん粉(コーン), 砂糖, 塩 ◆(同一ライン)牛乳, 豚肉, 鶏肉, かに

◆マークについて

同一ラインまたは同一工場内において, 原材料に使用していないが, 製造段階で極めて微量混入する可能性が完全に否定できない場合, 製造業者が自主的に情報を提供する「注意喚起」表示です。(厚生労働省推奨)

※海産物については, 業者からえび, かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ, 給食物資材料名の一覧表に記載しています。その他の海産物についても, えび, かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。

※加工品に含まれるしょうゆについては, 小麦・大豆を原料としています。



★6月に使用する物資, ◎年間を通して使用する物資, ※1学期を通して使用する物資

献立名	除去・代替対応による食材, 調味料の変更		
	卵対応	乳対応	8種対応
かぼちゃサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎82乳化ドレッシング	【除去】ヨーグルト	【除去】マヨネーズ, ヨーグルト 【代替】◎82乳化ドレッシング
キーマカレー	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳	【除去】カレールウ, ドライカレー, 脱脂粉乳 【代替】◎84アレルギー用カレールウ
ごぼうサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎82乳化ドレッシング		【除去】白ごま, マヨネーズ 【代替】◎82乳化ドレッシング
(中)あじフライ			【代替】「★34ホキ米粉フライ」
(中)卓上中濃ソース	【代替】「◎49一食中濃ソース」	【代替】「◎49一食中濃ソース」	【代替】「◎49一食中濃ソース」
シュウマイ			【代替】「手作り肉団子」 (食材料)鶏肉, 玉ねぎ, 干しいたけ(カット), しょうが, ◎2でん粉, 菜種油 (調味料)塩, ◎57中華スープの素, ◎9清酒, ◎44濃口しょうゆ, 上白糖, ◎16洋こしょう
もやしのナムル			「もやしのあえもの」 【除去】白ごま, ごま油 【代替】上白糖
福岡野菜のコロッケ			【代替】「手作りコロッケ(福岡野菜)」 (食材料)じゃがいも, 小松菜, えのきたけ, 玉ねぎ, 人参, 米粉, 大豆フレーク, 菜種油, 菜種油(揚げ油) (調味料)塩, ◎16洋こしょう, 三温糖, ◎44濃口しょうゆ
(中)卓上中濃ソース	【代替】「◎49一食中濃ソース」	【代替】「◎49一食中濃ソース」	【代替】「◎49一食中濃ソース」
コンソメスープ			【除去】マカロニ
一食チーズ		【代替】「★27黒糖そら豆」	【代替】「★27黒糖そら豆」
コーンクリームシチュー	【除去】脱脂粉乳, 小麦粉, マーガリン 【代替】米粉	【除去】牛乳, 脱脂粉乳, 小麦粉, マーガリン 【代替】米粉, 豆乳	【除去】牛乳, 脱脂粉乳, 小麦粉, マーガリン 【代替】米粉, 豆乳
四川豆腐			【除去】ごま油
黒豆きな粉スプレッド		【代替】「※16メープルジャム」	【代替】「※16メープルジャム」 ご飯を選択している場合, 【代替】「◎42味付けのり」がつきます。
春巻			【代替】「手作りゆば春巻」 (食材料)★28湯葉(干し), 牛肉, 玉ねぎ, 干しいたけ(カット), しょうが, 米粉, ◎2でん粉, 菜種油 (調味料)塩, ◎57中華スープの素, ◎9清酒, ◎44濃口しょうゆ, 上白糖, ◎16洋こしょう
アスパラサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎82乳化ドレッシング		【除去】マヨネーズ 【代替】◎82乳化ドレッシング

- ・8種対応食のうち, 麦なしご飯を選択されている方は麦ご飯やパンが「ご飯(食材:米)」に変更になります。
- ・記号(特)は特別支援学校のみ, 記号(中)は中学校のみの献立です。
- ・同じ調理室で3種類の食物アレルギー対応献立を調理するため, コンタミネーション(アレルゲン混入)を完全に防止できません。
- ・安全面を考慮して, 卵対応, 乳対応献立を8種対応献立に合わせる場合もありますので, ご了承ください。
- ・アレルギー専用調理室で使用する唐辛子につきましては, 基本食と異なる少量缶を使用しますので, 物資番号が全て「◎86アレルギー用唐辛子」に変更となります。  
(除去, 代替対応による食材, 調味料の変更がない料理についても, アレルギー対応食に使用する唐辛子は全て「◎13唐辛子」から「◎86アレルギー用唐辛子」に変更しますのでご注意ください。)
- ・アレルギー専用調理室で使用する揚げ油は, 毎回新油を使用しております。

・8種対応食とは, 「卵, 乳, 小麦, そば, 落花生, えび, かに, ごま」を除いた給食, または一部代替食品を使用した給食です。  
8種対応食はこの8種類のアレルゲンがすべて除去されますが, 「卵, 乳, 小麦, そば, 落花生, えび, かに, ごま」以外の食品は使用します。  
アレルギー対応食変更一覧の内容をよくご確認ください。

★6月に使用する物資, ◎年間を通して使用する物資, ※1学期を通して使用する物資

献立名	除去・代替対応による食材, 調味料の変更		
	卵対応	乳対応	8種対応
ビーフカレー	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳	【除去】カレールウ, ドライカレー, 脱脂粉乳 【代替】◎84アレルギー用カレールウ
五目卵焼き	【代替】「五目卵焼き風」 (食材)◎29豆腐, 鶏肉, かぼちゃペースト, 人参, ※12たけのこ, 小松菜, 干しいたけ(カット), 玉ねぎ, ◎2でん粉, 菜種油 (調味料)塩, ◎44濃口しょうゆ, ◎56コンソメの素, ◎46食酢, 三温糖, ◎57中華スープの素		【代替】「五目卵焼き風」 (食材)◎29豆腐, 鶏肉, かぼちゃペースト, 人参, ※12たけのこ, 小松菜, 干しいたけ(カット), 玉ねぎ, ◎2でん粉, 菜種油 (調味料)塩, ◎44濃口しょうゆ, ◎56コンソメの素, ◎46食酢, 三温糖, ◎57中華スープの素
長崎皿うどん			【代替】「炒めビーフン」 (食材)豚肉, ※8てんぷら(角天), 人参, 玉ねぎ, キャベツ, ※12たけのこ, 小松菜, ◎22ビーフン, ◎15にんにく, 菜種油 (調味料)塩, ◎16洋こしょう, ◎44濃口しょうゆ, ◎9清酒, ◎57中華スープの素
一食揚げ麺			一食揚げ麺はつきません。
五目飯	【代替】「アレルギー用五目飯」 (食材)米, 鶏肉, 人参, ◎64油揚げ, ★31ごぼう(ささがき), 干しいたけ(カット) (調味料)塩, ◎10本みりん, ◎9清酒, ◎44濃口しょうゆ, ◎45淡口しょうゆ		
一食大豆ふりかけ			【代替】「◎79さかなそぼろ」
もずくの天ぷら	「もずくの米粉天ぷら」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「もずくの米粉天ぷら」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「もずくの米粉天ぷら」 【除去】むきえび, 小麦粉 【代替】米粉
ゴーヤチャンプルー	【除去】鶏卵		【除去】鶏卵
スパゲッティミートソース			「米粉スパゲッティミートソース」 【除去】スパゲッティ 【代替】◎81米粉スパゲッティ
ヨーグルト		【代替】「※30豆乳プリン」	【代替】「※30豆乳プリン」
鶏飯(けいはん)	【除去】錦糸卵		【除去】錦糸卵
きびなごフライ			【代替】「◎85きびなごのかりかりフライ」
(中)卓上中濃ソース	【代替】「◎49一食中濃ソース」	【代替】「◎49一食中濃ソース」	【代替】「◎49一食中濃ソース」
きんぴらごぼう			【除去】白ごま, ごま油
切干し大根のスープ			【除去】白ごま, ごま油
チリコンカン			【除去】ハヤシルウ, デミグラスソース 【代替】◎83アレルギー用ハヤシルウ
コーンスープ	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳, 牛乳 【代替】豆乳	【除去】脱脂粉乳, 牛乳 【代替】豆乳
スライスチーズ		【代替】「★26きな粉大豆」	【代替】「★26きな粉大豆」 ご飯を選択している場合, 【代替】「◎42味付けのり」がつきます。
ハンバーグ			【代替】「手作り照り焼きハンバーグ」 (食材)豚肉, 玉ねぎ, じゃがいも, ◎2でん粉, 菜種油 (調味料)塩, ◎16洋こしょう, ナツメグ, ◎44濃口しょうゆ, ◎10本みりん 上白糖, ◎9清酒
ミネストローネ			【除去】マカロニ
ツナサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎82乳化ドレッシング		【除去】マヨネーズ 【代替】◎82乳化ドレッシング

・8種対応食のうち, 麦なしご飯を選択されている方は麦ご飯やパンが「ご飯(食材:米)」に変更になります。

・記号(特)は特別支援学校のみ, 記号(中)は中学校のみの献立です。

・同じ調理室で3種類の食物アレルギー対応献立を調理するため, コンタミネーション(アレルゲン混入)を完全に防止できません。

・安全面を考慮して, 卵対応, 乳対応献立を8種対応献立に合わせる場合もありますので, ご了承ください。

・アレルギー専用調理室で使用する唐辛子につきましては, 基本食と異なる少量缶を使用しますので, 物資番号が全て「◎86アレルギー用唐辛子」に変更となります。  
(除去, 代替対応による食材, 調味料の変更がない料理についても, アレルギー対応食に使用する唐辛子は全て「◎13唐辛子」から「◎86アレルギー用唐辛子」に変更しますのでご注意ください。)

・アレルギー専用調理室で使用する揚げ油は, 毎回新油を使用しております。

・8種対応食とは, 「卵, 乳, 小麦, そば, 落花生, えび, かに, ごま」を除いた給食, または一部代替食品を使用した給食です。

8種対応食はこの8種類のアレルゲンがすべて除去されますが, 「卵, 乳, 小麦, そば, 落花生, えび, かに, ごま」以外の食品は使用します。  
アレルギー対応食変更一覧の内容をよくご確認ください。